



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

CHABLIS DOMAINE 2024

Les pentes abruptes et caillouteuses qui s'étendent à droite et à gauche du Serein sont le berceau d'une histoire vieille de plus de cent cinquante millions d'années. Un terroir unique de kimméridgien, alternance de marnes et de calcaires marneux, qui dote les vins de Chablis d'un caractère minéral et d'une immense fraîcheur. Une typicité jalouée, souvent imitée mais jamais égalée. Si incomparable et admirable soit-il, un terroir ne peut livrer pleinement son potentiel qu'au travers du travail des hommes. Au Domaine William Fèvre, tout est mis en œuvre, quel que soit le niveau d'appellation, pour exprimer l'authenticité des terroirs de Chablis.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Chablis, Bourgogne, Chablis, France

Les vignes situées en appellation Chablis sont établies sur un sous-sol Kimméridgien et profitent d'une exposition idéale, offrant des conditions propices à l'élaboration d'un grand vin.

Terroir : L'appellation s'étend de part et d'autre du Serein, sur un sol composé de marne et de calcaire argileux. Les sous-sols sont riches en minéraux et en fossiles d'huîtres, conférant le caractère minéral distinctif des vins de Chablis. Le domaine compte 46,8 hectares, situés dans la continuité des Premiers Crus.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2024 est un millésime qui aura marqué les esprits. Après un mois de février particulièrement doux, mars perdure dans la douceur avec des conditions très humides. Avril apporte deux nuits de gel et un premier épisode de grêle sans gravité. Un épisode de grêle très importante frappe le vignoble chablisien le 1er mai, impactant fortement la rive gauche. Mai et juin sont très fluctuants au niveau des températures, ce qui ralentit la floraison, tandis qu'une alternance de pluie et d'orage entraînent une forte pression mildiou. La grêle frappe à nouveau fin juillet, faisant place à un mois d'août plus sec et chaud. Septembre commence dans la douceur, débloquent les maturités. Les vendanges démarrent le 20 septembre dans de bonnes conditions. La qualité est là, mais cette succession d'aléas climatiques a fortement impacté les volumes.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Application du principe de la gravité pour éviter tout pompage, susceptible d'altérer la qualité du vin. Pressurage pneumatique de courte durée (1h30 à 2h00) pour une séparation délicate entre les parties solides et liquides des raisins. Débourageage statique très léger afin de conserver suffisamment de lies fines pour que les fermentations alcoolique et malolactique puissent se dérouler de manière naturelle. Mise des moûts en petites cuves inox. 5 à 10% de la cuvée est vinifiée en fûts de chêne de France (âgés en moyenne de 6 ans). Elevage de 10 à 12 mois en petites cuves inox pour conserver la fraîcheur, et 5 à 10% en fûts de chêne de France pendant 5 à 6 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Bouquet d'un grand raffinement, évoluant sur des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche et de fleurs. Frais et souple, ce vin est marqué par des notes minérales, typiques de l'appellation.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Teneur en alcool : 12,5 % vol.